

บทที่ 1

บทนำ

ปลาร้า มีหลักการเบื้องต้นในการผลิตคือ ใช้จุลินทรีย์และเอนไซม์ในตัวปลา ทำให้โปรตีนมีการแตกตัว ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีผู้นิยมบริโภคกันในปัจจุบัน วัฒนธรรมการบริโภคปลาร้าในแต่ละพื้นที่ของประเทศไทย มีความแตกต่างกันอย่างสิ้นเชิง วัฒนธรรมการบริโภคปลาร้าทางภาคใต้ มีกระบวนการผลิตและมีวัฒนธรรมการบริโภคแตกต่างจากปลาร้าทางภาคอีสานอย่างสิ้นเชิง ทั้งนี้เนื่องจากกระบวนการผลิตปลาร้าในภาคใต้ นิยมใช้ปลาคุกอุย ที่มีความสดน้อย มาคลุกเคล้ากับเกลือและน้ำตาล เพื่อให้เกิดกลิ่นและรสชาติที่ดี หมักไว้ประมาณ 1 คืน แล้วนำมาผึ่งแดดให้แห้ง ในวันรุ่งขึ้น จนเกิดกลิ่นหอม และได้ลักษณะของปลาร้าที่มีลักษณะเนื้อกึ่งแข็งคล้ายกับปลาเค็ม แต่มีความนุ่มกว่า พร้อมทั้งจะบริโภค โดยกรรมวิธีการบริโภค อาจบริโภคแบบดิบ ย่าง หรือทอดรับประทานกับข้าวสวย สำหรับวัฒนธรรมการบริโภคปลาร้าทางภาคอีสานนั้น มีกระบวนการผลิตคือ ใช้ปลาน้ำจืดมาคลุกเคล้ากับเกลือ (ใช้เกลือร้อยละ 40 ของน้ำหนักปลา) หมักไว้ในภาชนะให้ปลาจมอยู่ในน้ำเกลือ 1 วัน ต่อมาอีกวัน นำปลามาอัดให้แน่นในไห เพื่อที่จะเอาน้ำออกจากตัวปลา ถ้าน้ำไม่ท่วมก็เอาน้ำเกลือเก่า (จากภาชนะที่คองไว้ในครั้งแรก) เติมลงไป ทิ้งไว้ประมาณ 3 เดือน ตอนนี้จะได้กลิ่นจากการแตกตัวของโปรตีนในเนื้อปลา และเนื้อปลาจะนุ่ม อาจเติมข้าวคั่วประมาณร้อยละ 10 เพื่อให้กลิ่นที่ดีขึ้น หลังจากคลุกเคล้ากับข้าวคั่วแล้ว ก็ต้องเติมน้ำเกลือลงไปอีกเพื่อป้องกันการเกิดกลิ่นจากการหมักข้าวคั่ว และหยุดการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ต่าง ๆ จากนั้นหมักต่อไปอีก 2 เดือน จะได้ปลาร้าที่ดี เนื้อของปลาร้ามีลักษณะกึ่งเหลว ทั้งนี้เป็นเพราะเนื้อปลามีการย่อยสลายมากขึ้น กรรมวิธีการบริโภค อาจนำมารับประทานดิบ เป็นส่วนประกอบในอาหาร เช่น น้ำพริก ส้มตำ หรือประกอบอาหารอื่น ๆ ได้อีกหลายชนิด

วัฒนธรรมการบริโภคปลาร้าสำหรับประชาชนในท้องถิ่นภาคใต้นั้น มักเกิดขึ้นกับประชาชนที่อาศัยอยู่ตามบริเวณลุ่มน้ำ โดยเฉพาะบริเวณทะเลสาบสงขลา ทะเลน้อย และในปัจจุบันวัฒนธรรมการบริโภคปลาร้าก็นิยมบริโภคกันโดยทั่วไป แม้กระทั่งประชาชนที่อาศัยอยู่ในสังคมเมือง แต่ในปัจจุบันวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำปลาร้าแบบพื้นเมืองภาคใต้ ซึ่งได้แก่ ปลาคุกอุย ที่จับได้จากแหล่งน้ำธรรมชาตินับวันจะยิ่งลดน้อยลง และคาดว่าจะมีการสูญพันธุ์ได้หากไม่มีการอนุรักษ์พันธุ์ไว้ จึงได้เกิดแนวคิดในการใช้ปลาน้ำจืดชนิดต่าง ๆ เพื่อเป็นวัตถุดิบในการผลิตปลาร้าแบบพื้นเมืองภาคใต้เปรียบเทียบกับการใช้วัตถุดิบจากปลาคุกอุย เพื่อเป็นแนวทางในการเพิ่มมูลค่าให้กับปลาน้ำจืดชนิดอื่น ๆ และเป็นวัตถุดิบทดแทนปลาคุกอุยที่เป็นปลาพื้นเมืองและค่อนข้างหายากในแหล่งน้ำธรรมชาติปัจจุบัน นอกจากนี้หากปลาน้ำจืดชนิดอื่น ๆ สามารถใช้เป็นวัตถุดิบทดแทนปลาคุกอุยได้ และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคแล้ว จึงน่าจะมีการส่งเสริมการผลิตปลาร้า

แบบพื้นเมืองทางภาคใต้กันอย่างจริงจัง เพื่อให้เกิดการส่งออกปลาร้าในเชิงธุรกิจเทียบเท่ากับธุรกิจการส่งออกปลาร้าในภาคอีสาน ต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาชนิดของปลาน้ำจืดในการใช้เป็นวัตถุดิบหลัก สำหรับการผลิตปลาร้าพื้นเมืองทางภาคใต้
2. เพื่อศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของปลาร้าพื้นเมืองทางภาคใต้จากการใช้ปลาน้ำจืดชนิดต่าง ๆ
3. เพื่อศึกษาลักษณะทางกายภาพและประสาทสัมผัสของปลาร้าพื้นเมืองทางภาคใต้จากการใช้ปลาน้ำจืดชนิดต่าง ๆ

